

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Kondisi lingkungan usaha yang cukup kompetitif saat ini mendorong para pelaku usaha untuk semakin meningkatkan produktivitasnya, tidak terkecuali Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Peranan industri kecil dan menengah sangat besar dalam perkembangan ekonomi di Indonesia. Saat ini, industri kecil dan menengah telah berkontribusi besar pada pendapatan daerah maupun pendapatan negara. Selain itu industri kecil dan menengah sangat berperan dalam mengurangi tingkat pengangguran yang ada di Indonesia. Salah satu industri kecil dan menengah yang berkembang yaitu industri makanan.

Agung Roti adalah sebuah Usaha Kecil dan Menengah yang bergerak di bidang makanan yang didirikan oleh Bapak Agung. Agung Roti berdiri sejak tahun 1992. Dalam menjalankan usaha Agung Roti dibantu oleh 4 karyawan yang bertugas dari proses penimbangan bahan baku sampai produk jadi. Sejak Agung Roti didirikan Agung Roti memproduksi 3 macam produk yaitu brownies, roll dan muffin. Tetapi sejak bulan Juni 2016 Agung Roti hanya membuat brownies. Hal ini disebabkan oleh penjualan brownies yang paling menguntungkan untuk saat ini, dibuktikan dengan tidak adanya brownies yang dikembalikan karena tidak laku berbeda dengan roll dan muffin (berdasarkan wawancara dengan pemilik Agung Roti). Agung Roti menawarkan browniesnya dengan harga yang relatif lebih murah dibandingkan produsen brownies yang lain dengan ukuran dan bentuk yang sama. Harga yang cukup terjangkau ini tidak lantas mengurangi kualitas dan rasa dari Brownies Ayu buatan Agung Roti. Hal ini menyebabkan konsumen Brownies Ayu cukup banyak khususnya masyarakat kalangan menengah karena segmentasi Agung Roti adalah masyarakat yang sering ke pasar tradisional. Dalam menjalankan usahanya Agung Roti menitipkan brownies di tiga tempat yang berbeda yaitu di toko bu Supriyadi yang terletak di pasar Kotagede, toko bu Mut dan toko bu Jarwo yang terletak di pasar Wates. Selain menitipkan brownies untuk dijual Agung Roti juga menerima pesanan brownies. Pesanan brownies dalam jumlah besar biasanya untuk acara besar seperti pernikahan atau acara keagamaan. Berdasarkan wawancara kepada pemilik Agung Roti, kemampuan rata-rata produksi Agung Roti kurang lebih 80 brownies per hari.

Dalam menjalankan usahanya, ketika terjadi pesanan brownies ada beberapa hal yang perlu dipertimbangkan oleh Agung Roti sebelum menerima atau menolak pesanan. Pertama, ketika ada pesanan diatas 80 brownies maka Agung Roti tidak memproduksi brownies yang akan dijual secara dititipkan. Kedua, jika ada pesanan brownies dibawah 80 maka Agung Roti tetap memproduksi brownies yang akan dijual secara dititipkan. Ketiga, jika ada pesanan lebih dari 600 brownies maka Agung Roti menolak pesanan karena produksi brownies lebih dari 600 bisa memakan waktu selama 6 sampai 7 hari yang mengakibatkan kualitas dan rasa brownies yang diproduksi kurang baik atau memasuki masa kadaluwarsa sehingga Agung Roti hanya akan memproduksi brownies yang akan dijual secara dititipkan. Keempat, jika ada pesanan brownies yang tidak sesuai dengan waktu pemesanan maka Agung Roti menolak pesanan tersebut, maksudnya jika ada pesanan sebanyak 500 brownies dan pemesanan dilakukan 3 hari sebelumnya maka Agung Roti menolak pesanan tersebut. Hal ini disebabkan untuk memproduksi sebanyak 500 membutuhkan waktu 4 sampai 5 hari. Dari pertimbangan-pertimbangan tersebut, dengan keterbatasan produksi dan waktu produksi yang cukup lama mengakibatkan Agung Roti kehilangan konsumen atau keuntungan. Agung Roti menyadari hal tersebut dan merasa hal tersebut bukan masalah yang cukup besar karena kemampuan Agung Roti memproduksi kurang lebih 80 brownies per hari sudah memberikan keuntungan yang lumayan bagi Agung Roti. Agung Roti sebenarnya menyadari, jika bisa memperpendek waktu proses, keuntungan yang akan diperoleh lebih besar dengan banyaknya permintaan brownies. Berdasarkan hasil wawancara untuk dapat memperpendek waktu produksi ketika banyaknya pesanan dan brownies yang dijual dengan cara dititipkan tetap di produksi Agung Roti tidak menginginkan terjadinya penambahan mesin karena pekerja Agung Roti sendiri terbatas dan tidak ingin melakukan penambahan tenaga kerja karena Pak Agung berpikir penambahan jumlah pekerja tidak dapat menyelesaikan masalah yang ada malah kemungkinan akan menyebabkan munculnya masalah baru.

Berdasarkan hasil pengamatan masalah yang cukup kelihatan adalah terjadinya waktu tunggu yang cukup besar di beberapa stasiun pengerjaan hal ini disebabkan proses operasi yang dilakukan secara bertahap dimana satu proses bisa dimulai ketika proses sebelumnya sudah selesai dikerjakan dengan jumlah lot yang ditentukan sehingga aliran proses yang sedang terjadi saat ini

mengakibatkan waktu tunggu yang cukup besar. Waktu tunggu yang cukup besar mengakibatkan pekerja memiliki waktu menganggur.

### **1.2. Perumusan Masalah**

Lamanya waktu proses produksi brownies yang terlihat dari terjadinya penumpukan produk setengah jadi karena besarnya waktu tunggu produk di proses penakaran bahan baku, pencampuran, pengukusan dan pendinginan yang dipengaruhi oleh ukuran lot, proses operasi yang diterapkan oleh Agung Roti dan keterbatasan pekerja serta ketidakmampuan Agung Roti dalam memproduksi brownies dalam jumlah yang besar. Sehingga ketika terjadi pesanan dalam jumlah besar, Agung Roti harus memutuskan antara menolak pesanan atau tetap menerima pesanan dengan resiko jika pesanan dapat diproduksi maka brownies yang dijual secara dititipkan tidak akan diproduksi atau sebaliknya jika menolak pesanan maka Agung Roti hanya akan memproduksi brownies yang akan dijual secara dititipkan. Agung Roti menolak pesanan dalam jumlah yang besar yang diperkirakan waktu produksi lebih dari 6 hari (sudah masuk masa kadaluwarsa produk) atau konsumen melakukan pesanan tidak sesuai dengan waktu pemesanan yang diterapkan Agung Roti.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan masalah lamanya waktu produksi sehingga jumlah produksi terbatas yang disebabkan karena aliran proses produksi yang diterapkan Agung Roti maka tujuan penelitian ini adalah memberikan usulan perbaikan aliran proses operasi produksi dan ukuran lot untuk minimasi waktu di tiap stasiun operasi yang kemudian akan berdampak pada berkurangnya waktu tunggu dengan memaksimalkan sumber daya yang terbatas sehingga terjadi peningkatan jumlah produksi serta bertambahnya keuntungan Agung Roti.

### **1.4. Batasan Masalah**

Batasan masalah diberikan agar penelitian lebih terarah pada tujuan yang telah ditentukan. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Data yang digunakan adalah data permintaan pada 3 Juni 2016 sampai 10 September 2016
- b. Bahan baku selalu tersedia atau datang tepat waktu.
- c. Mesin tidak mengalami *breakdown* dan tidak ada produk yang cacat.
- d. Waktu transfer antar stasiun dianggap nol.

- e. Tidak terdapatnya stok karena sistem produksi yang diterapkan Agung Roti *Make to Order*.
- f. Pesanan brownies yang diproduksi selama 4 sampai 5 hari, hari keenam sudah habis dikonsumsi.
- g. Batas kadaluwarsa brownies adalah seminggu.

